

ERIC VERDIER



DOSSIER DE DÉGUSTATION

L'HUILE D'OLIVE



SOMMAIRE

- 1 - Le terroir
- 2 - L'olivier
3. - Un arbre, un lieu de vie adapté, une activité biologique
4. - Découpe d'un tronc d'arbre
5. - La taille de l'olivier
6. - La feuille
7. - Protection phytosanitaire contre les ravageurs
8. - Fertilisation
9. - L'irrigation
10. - Les méthodes d'irrigation
11. - L'Olive
12. - La récolte, appelée Olivade ou Olivaison
13. - Le moulin
14. - Le lavage des olives
15. - Le broyage des olives
16. - Le malaxage
17. - Le pressurage
18. - La décantation
19. - La filtration
20. - Le stockage des huiles après le pressurage
21. - Conditionnement
22. - Constituants de l'huile d'olive
23. - Composition chimique
24. - Les acides gras principaux qui composent les autres huiles alimentaires
25. - Critères de qualité
26. - Critères de qualité : contrôle olfactif simple des défauts
27. - L'huile d'Olive (le produit fini)
28. - Critères de qualité : contrôle des analyses physico-chimique
29. - L'huile d'olive et la santé

Les origines de l'huile d'olive

30. - L'Antiquité (les anciennes civilisations qui ont propagé l'Olivier sur le pourtour méditerranéen).
 31. - Début de l'holocène
 32. - Les écrits de l'antiquité. Les huiles de l'antiquité.
-
33. - Caractéristiques de l'huile d'olive
 34. - Fiche de dégustation Eric Verdier : huile d'olive.



1. - Le terroir

La notion de terroir englobe :

1. La nature chimique du sol (source de nourriture de l'arbre).
2. La structure plus ou moins friable du sous-sol. Texture du sol.
Structure du sol.
La profondeur du sol.
3. Le régime hydrique du sol.
4. L'altitude et l'exposition des vergers.
5. Les conditions climatiques.
 La température.
 La fréquence des pluies.
 La lumière.
 L'humidité de l'air.
 Le vent (augmentation de l'évapotranspiration).
6. La qualité de l'environnement est fondamentale. Les vergers doivent être situés dans des zones non polluées.
7. La variété de l'olivier doit être parfaitement adaptée à son environnement et à la nature du sol où il est planté.
8. Entretenir correctement son sol en améliorant ses propriétés physiques. Il a besoin de labours d'aération, de binages, il faut supprimer les mauvaises herbes, ralentir l'évaporation de l'humidité du sol durant les périodes sèches.

Attention : avant de réaliser des apports en ammonitrate, sulfate de potasse ou encore de superphosphate, il est impératif de faire analyser les sols afin d'identifier les besoins pour corriger d'éventuelles carences ou surveiller certains excès.

2. - L'olivier

L'Olivier sauvage \Rightarrow L'Oléastre ou dit l'Oléa europaea silvestris

L'Olivier dit de Méditerranée \Rightarrow L'Oléa europaea sativa

L'Olivier est un oléacées (comme le frêne).

- Un verger cultivé correctement peut accueillir 350 arbres à l'hectare.
- La fleur de l'olivier est hermaphrodite.
- La floraison entre avril et juin.
- L'Olivier est un arbre qui est parfaitement adapté au climat méditerranéen.
- Il se cultive entre 30 et 600 mètres d'altitude (parfois jusqu'à 900 mètres).
- L'altitude modifie chimiquement les olives.
- C'est un arbre de taille moyenne : entre 2 et 10 mètres de hauteur (certains atteignent parfois 20 mètres).
- Arbre à feuilles persistantes jusqu'à 3 ans.
- Sa durée de vie est très longue : plusieurs fois centenaires voire atteindre un millénaire.
- Sa productivité est liée à la nature de son sol et à son environnement.
- Il est productif dès 10 ans (avant les huiles sont de qualités souvent moyennes).
- Malgré sa rusticité, il nécessite un entretien régulier.
- L'Olivier peut mourir à partir de $- 7^{\circ}$ C. Il supporte mal les trop fortes chaleurs de très longue durée.
- Il consomme beaucoup de fumier, azote, potasse, phosphore.

Attention : les engrais chimiques sont le plus souvent néfastes tant pour l'environnement que pour l'huile.

- Zone de vie Hémisphère nord Entre 20 et 45° Hémisphère sud Entre 30 et 43°.

L'Oléastre ou Olivier sauvage est apparu au Pliocène (il y a environ six millions d'années). Il s'est développé naturellement en Asie Mineure.



3. - Un arbre, un lieu de vie adapté, une activité biologique

Biocenose : Ensemble organisé d'individus d'espèces variées.

Biotope : Espace de vie dont les conditions écologiques sont spécifiques.

Ecosystème : lien entre les divers êtres vivant avec l'environnement physique.

Niche écologique : ensemble de facteurs que permet la possibilité à une espèce de vivre.

4. - Découpe d'un tronc d'arbre

Suber (écorce), Liber, Cambium, Aubier, Duramen (cœur de bois).

Le xylème (bois proprement dit) transporte la sève brute des racines vers les feuilles.

Le Liber ou phloème achemine la sève élaborée vers toutes les parties de l'arbre.

Le Duramen : bois parfait.

5. - La taille de l'olivier

Par nature, l'olivier ne produit réellement qu'une récolte sur deux. Seule la taille bien conduite permet de dynamiser la production de rameaux qui donneront des fruits à la prochaine récolte.

- Ne pas tailler l'arbre avant sa première production.
- Toujours éviter de couper des branches de moins d'un centimètre de diamètre.
- Adapter la taille de telle manière à pouvoir affronter les vents dominants.
- Éviter la végétation surabondante qui n'aura aucune utilité.
- L'intérieur de l'arbre doit pouvoir être bien ventilé.
- Limiter le développement des branches vers le bas.
- Attention aux branches parasitées : coupez-les.
- La taille a pour but de régulariser la fructification.
- Il est important d'assurer à l'arbre une bonne circulation de l'air mais aussi de la lumière.
- Les rameaux qui portent trop de fruits donnent des olives de petite taille et faibles en huile.

6. - La feuille

- La qualité du système foliaire est fondamentale.
- Les feuilles de l'olivier sont disposées de façon opposée sur le rameau.
- La feuille de l'olivier est agencée de façon à permettre un contact parfait avec l'air et les rayons solaires pour assurer une photosynthèse de qualité, indispensable au développement de l'arbre, donc de sa fleur et de son futur fruit.

7. - Protection phytosanitaire contre les ravageurs

L'un des plus grands fléau pour l'olivier et surtout pour son fruit est indiscutablement les attaques de la mouche de l'olive qui pond sa larve dans l'olive (*Dacus Oléae*). Cette larve va durant deux semaines assurer son développement. L'olive ainsi contaminée doit être impérativement écartée de la pressée.

Divers ravageurs :

- La teigne (*Prays Oleae*) : lépidoptère.
- *Cycloconium* (parasite des feuilles), dit œil de paon.
- Cochenille noire (*Capnodium oleaginum*) : provoque la fumagine. La fumagine : empêche le bon fonctionnement de la photosynthèse.
- Bactériose : souvent due à un matériel de taille pas suffisamment ou régulièrement désinfecté.
- La gale de l'olivier (*Pseudomonas Scringoe*).

Autres ravageurs :

- Insectes lignicoles
- Pyrale du Jasmin.
- Psylle de l'olivier (*Euphyllura Olivina*)
- Thripse (*Liotripse Olea*).

Attention :

- Il est important de préserver la faune naturelle qui peut être utile à l'olivier.
- Il est préférable d'utiliser les méthodes dites de "lutte raisonnée" à l'utilisation massive et très souvent peu efficace des insecticides ou fongicides.



8. - Fertilisation

Un vrai grand terroir est celui qui par la composition (naturelle) chimique de son sol va alimenter convenablement l'arbre.

Malheureusement, trop souvent, pour améliorer la productivité du verger on a abondamment recours aux engrais. La fumure azotée est particulièrement polluante. Aussi, il faut être vigilant face aux apports de fumures phospho-potassique. Toutefois, il est indispensable de répandre régulièrement dans le verger des matières organiques (fumier, compost) qui dynamisent la vie des sols.

De préférence, n'utiliser que des engrais organiques.

9. - L'irrigation

- L'irrigation a pour but d'équilibrer, année après année, la production oléicole sur un verger.
- En période extrêmement sèche, un verger a besoin d'environ 20 m³ d'eau à l'hectare.
- Proscrire l'irrigation fertilisante.
- L'irrigation est utilisée principalement dans les zones de production d'huile d'olive de bonne qualité standard.
- Elle est inutile dans les zones de qualité supérieure.
- Les très grands terroirs ont rarement besoin d'irrigation.

10. - Les méthodes d'irrigation

La plus ancienne : le chaussage et le déchaussage.

Irrigation : canalisation

par aspersion

par goutte à goutte.

11. - L'Olive

	Peau = Épicarpe
Olive = Drupe	Pulpe = Mésocarpe
	Noyau = Endocarpe

- L'Olive est à maturité en six mois
- Une olive est constituée 35 à 45 % d'eau
15 à 29 % d'huile
Le reste sont des substances végétales (extraits secs)
- Lorsque l'olive est à maturité, elle devient fragile et une forte précipitation lui est préjudiciable, en effet cela affecte les composés phénoliques si importants pour son vieillissement et sa qualité organoleptique.
- La croissance du noyau se termine en général au mois d'août.
- Plus l'olive approche de sa maturité optimale, plus elle est sensible aux précipitations.
- Le noyau d'une olive met deux ans avant de germer, seule germe rapidement une olive qui a été ingérée par les oiseaux.
- Les olives qui tombent sur le sol n'ont quasiment aucune chance de germer, elles se décomposent, l'amande est détruite ce qui anéantit tout espoir de germination.
- L'olivier par nature ne produit que des fruits qu'une année sur deux, d'où de grandes variations dans les volumes de production d'une année sur l'autre. Exemple de variation importante :

Campagne 1996/1997 en Italie 37 000 tonnes.

Campagne 1999/2000 en Italie 60 000 tonnes.



12. - La récolte, appelée Olivade ou Olivaison

- Les olives sont fragiles.
- La récolte doit être effectuée à la main de préférence.
- Le choix de la date doit être déterminé par la maturité des olives. Il faut récolter des olives parfaitement saines. La peau doit être lisse.
- Il faut, après récolte, disposer les olives fraîchement cueillies dans des cageots percés et aérés.
- Dans la plupart des cas, il faudra récolter des olives dont la peau est encore verte.
- La couleur de l'olive va du vert jusqu'au noir à maturité optimale.
- Les fruits verts donnent des huiles ardentes/piquantes dans leur prime jeunesse.
- Les fruits noirs (trop mûrs) donnent des huiles plates et peu aromatiques.
- Après avoir été récoltées, les olives doivent être très vite acheminées à l'huilerie (le jour même est souhaitable pour les meilleurs crus).
- Des olives tombées au sol ne doivent pas être mélangées aux olives saines.
- Entre la récolte et le moment où les olives sont amenées au moulin, il faut impérativement éviter de les conditionner en sac de jute : les olives fermentent, augmentent leur taux d'acidité libre et diminuent leur taux de phénols.
- Éviter aussi toute dilacération des olives.
- Le gaulage des olives doit être fait de préférence à la main. Attention à ne pas abîmer les branches.
- La croissance du noyau s'arrête au début d'août, seule la pulpe continue à grossir.
- À partir de la mi-octobre, les olives sont bonnes à être récoltées à partir de l'arcture qui se comptabilise dès l'apparition de l'étoile du bouvier au mois de septembre.

13. - Le moulin

- Celui-ci doit être propre.
- Bien aéré.
- Frais.
- Sans odeur.
- Personne ne doit fumer, ni être parfumé lors de l'utilisation du moulin.
- Toute désinfection se fera au moment où il n'y aura plus d'huile dans les cuves de stockage.

14. - Le lavage des olives

Après un sévère tri des olives, il faut laver celles-ci à l'eau froide afin d'ôter les divers corps étrangers.

15. - Le broyage des olives

Première phase de la fabrication de l'huile d'olive.

Il est impératif que le broyage de l'olive se fasse sans dénoyautage.

Le broyage doit être effectué rapidement à une température de préférence inférieure à 25 ° C.

Il faut éviter l'air au maximum.

On obtient une pâte qui deviendra onctueuse après le malaxage.

16. - Le malaxage

- Doit être effectué de préférence à moins de 25° C.
- Éviter le rajout d'eau.
- Le plus rapidement possible.



17. - Le pressurage

Je déconseille les presses hydrauliques où la pâte d'olive est répartie sur des plateaux ronds appelés «scourtins» qui, après leur pression laissent s'écouler l'huile et l'eau résiduelle (margines). Contact de l'huile trop long avec l'oxygène.

La méthode moderne dite d'extraction continue d'huile d'olive par centrifugation est la meilleure.

Après le pressurage des olives, l'huile obtenue ne doit pas être mélangée avec une autre huile d'une cuve différente, même si celle-ci a été pressée le même jour. L'assemblage de deux huiles d'une même variété, d'un même verger, d'une même récolte est déconseillé. Le caractère singulier de chaque pressée disparaît dès qu'il y a assemblage. Il n'y a pas de symbiose possible entre deux huiles d'olive.

Le mélange de deux huiles de qualité produit une huile ordinaire.

18. - La décantation

Il est indispensable de séparer très vite les margines de l'huile.

19. - La filtration

Il est plus prudent de filtrer légèrement. En effet, souvent des huiles non filtrées (à forte turbidité) ont des arômes de levure ou des notes aromatiques vineuses.

20. - Le stockage des huiles après le pressurage

- Il doit être fait dans des cuves métal parfaitement propres.
- Conserver l'huile aux environs de 10° C.
- Le lieu de stockage des huiles doit être dépourvu d'odeur.

21. - Conditionnement

- Choisir un contenant qui protège de la lumière et qui assure entre chaque utilisation une fermeture de celui-ci efficace. L'huile s'oxyde vite au contact de l'air.
- Le bidon métal est le plus sûr.
- Conserver son huile d'olive entre 7 et 15° C.
- Consommer l'huile le plus rapidement possible après son ouverture.
- Le plus important pour le consommateur est la garantie de la date de la pression des olives au moulin.

22. - Constituants de l'huile d'olive : (les composés dominants sont encadrés).

- Hydrocarbures
- Squalènes
- B-Carotène
- Tocopherols (assure la stabilité de l'huile, c'est un puissant anti-oxydant).
- Phénol (est un constituant insaponifiable)
- Esters (corps résultant de l'action d'un acide sur un alcool ou un phénol).
- Composés carbonyles
- Alcool gras.
- Terpènes
- Sterols

L'huile d'olive a trois ennemis : • Vieillessement excessif • La lumière • L'oxygène (oxyde les lipides)

L'huile d'olive est une triglycéride.

- Lipide formé par une molécule de glycérol estérifié par 3 acides gras.
- L'Oleuropeïne est une substance qui confère amertume et astringence, elle se trouve principalement dans l'Amurca.



23. - Composition chimique

Lipides : 99 % (900 calories pour 100 grammes).

Acides gras saturés de 8 à 20 %

- acide palmitique
- acide stéarique.

Acides gras mono-insaturés

- acide oléique de 55 à 80 %.

Acides gras poly-insaturés

- acide linoléique de 3 à 20 %
- acide alpha linoléique de 0,5 à 1,5 %

L'acidité de l'huile augmente à cause :

- Olives piquées par la mouche (Dacus Oleae)
- Olives trop mûres
- Temps de stockage trop long des olives avant le pressurage.

Contient des vitamines :

A (Beta-carotène).

E environ 150 mg par kilo. L'huile la plus riche en vitamine E est celle de Tournesol avec environ 550 mg par kilo.

La vitamine E est essentielle à l'organisme. C'est un des antioxydants qui a pour vertu de ralentir les effets du vieillissement, renforce le système immunitaire, augmente la résistance physique. L'apport souhaitable de vitamine E pour un adulte se situe entre 10 et 15 mg par jour.

A signaler : l'importance des composés phénoliques, ils donnent de la vigueur aux huiles, de l'astringence et stabilise la couleur verte de l'huile.

24. - Les acides gras principaux qui composent les autres huiles alimentaires

Huile d'Argan	35 % acide linoléique + 45 % acide oléique
Huile de Noix	55 % acide linoléique + 15 % acides Alpha-linoléniques
Huile de Tournesol	65 % acide linoléique + 20 % acides mono-insaturés
Huile de Pépins de raisin	70 % acide linoléique + 16 % acides mono-insaturés
Huile de soja	55 % acide linoléique + 20 % acides mono-insaturés
Huile d'Arachide	45 % acides gras mono-insaturés + 30 % acide linoléique
Huile de Colza	62 % acides gras mono-insaturés + 20 % acide linoléique
Huile de maïs	55 % acide linoléique + 30 % acides gras mono-insaturés
Huile de sésame	45 % acides gras mono-insaturés + 38 % acide linoléique

Il existe 3 types d'acides gras :

Acides gras saturés Exemple : Acide palmitique, acide stéarique.

Acides gras mono-insaturés Acide Oléique.

Acides gras Poly-insaturés Acide linoléique.

Acide Alpha-linolénique.

(Cette dernière est présente en faible quantité dans la plupart des huiles).



25. - Critères de qualité

Contrôle des analyses physico-chimique

Les arômes : molécules positives et négatives

1. - Molécules positives à vérifier impérativement

Trans 2 hexenal : herbe fraîche/végétal ⇒ plus de 10 mg/kg est excellent.

Hexenal = Pomme mûre - Sève de graminée.

2. - Molécules positives

Trans 2 hexenol : pomme verte

CIS - 3 Hexenol = Herbe coupée, peau de melon.

Trans 2 Nonenal : Concombre, peau de melon, peau de pastèque.

Trans 2 Octenal = Sève, végétal, note amande, concombre.

CIS Nonenal = Melon mûr.

2 Pentanol = Melon jaune, Saké, riz en cours de cuisson.

Ethyl - 2 - Methyl Butyrate = Melon mûr.

2 Methylbutanoate d'éthyle : herbacé

3 Methylbutanoate d'éthyle : pomme verte

3. - Molécules particulières

Mercapto 4 - Methyl 4 - Pentanone 2 = bourgeon de cassis.

4. - Molécules négatives

1 - Hexanol = Melon vert - Melon mûr, voire oxydé !...

Hexanal : pomme/rance (dégradation des lipides insaturés).

Trans - 2 - octenal : gras rance

Nonanal : Gras rance, peau d'orange, courge, concombre oxydé.

Trans 2-4 Nonadienal > Pâte d'Olive chauffée, pâte fraîche en cours de cuisson.

Ethyl Butyrate = Parmesan oxydé, lait ou beurre rance.

Butanoate d'éthyl : rance (croûte de fromage)

Methyl Butyrate = Fromage rance, vernis.

Alcool isoamilique : vernis à ongle

2 Méthylbutanol : vernis

Trans 2 Pentenal = Vinaigre, note anisée.

Acide acétique : vinaigre

Acétate d'éthyl : colle

Ethyl Trans 2 - CIS - 4 Decadienoate > Savon.

Methional : pomme de terre

Methyl - 3 Thiopropanol : foin coupé (coumarine).

26. - Critères de qualité : contrôle olfactif simple des défauts

Défaut grave :

- Le «Chômé» Ces odeurs plus ou moins fortes, voire nauséabondes doivent être vérifiées par l'examen gustatif. Contrôle de la perception olfactive par dégustation en bouche de l'huile : vérification des arômes par voie rétro-nasale.
- Le «Moisi»
- Le «rance»



27. - L'huile d'Olive (le produit fini)

Une huile d'olive doit être impérativement millésimée.

Seule la définition «Huile d'olive vierge extra» est digne d'intérêt.

- Le goût est sain, sans défaut majeur.
- Son acidité ne peut dépasser 1 % (exprimé en acide oléique).
- Il existe deux catégories d'huile d'olive :
 - a - le fruité vert ⇒ Récolte des olives encore vertes ou tournantes.
 - b - le fruité noir ⇒ Récolte des olives à maturité physiologique.

Généralement les huiles d'olive de qualité supérieure sont des fruités verts.

- Pour produire 1 litre d'huile d'olive il faut environ entre 4 et 7 kilos de fruit.

28. - Critères de qualité : contrôle des analyses physico-chimique

Contrôler impérativement :

L'acidité : entre 0,10 et 0,35 % au maximum (la plus faible possible).

Indice de peroxyde : entre 1,5 et 5 (m Eq O₂/Kg). Il faut qu'il soit le plus faible possible.

Polyphénol total : entre 200 et 380 (mg/kg).

Acides oléiques : entre 75 % et 80 %.

K 232 : entre de 1,250 et 1,900 (mesure faite par spectrophotométrie).

K 270 : autour de 0,100 de préférence.

À vérifier :

- **Le taux d'acides linoléiques** : il faut qu'il soit faible (moins de 9 % si possible).
- **Le taux d'acides palmitiques** : autour de 10 % maximum.

Attention : le calcul du taux de l'acidité d'une huile d'olive est exprimé en **Oléique**.

Point de solidification de l'huile d'olive + 2° C

Point de fusion de l'huile d'olive 5° à 7° C

Température critique de l'huile d'olive 210° C

29. - L'huile d'olive et la santé

L'huile d'olive est l'aliment gras le plus digeste. Il est bon pour :

- L'Estomac : s'oppose au reflux des aliments vers l'œsophage, ne modifie pas l'acidité gastrique.
- Foie.
- Intestin : facilite la digestion intestinale.
- Cœur : prévient les maladies cardio-vasculaires.
- Sang : augmente le bon cholestérol (le HDL).
- Artères et veines : la vitamine E de l'huile d'olive est un antioxydant. L'huile d'olive aide à réduire l'artériosclérose. L'acide oléique abaisse la viscosité sanguine, ce qui permet de prévenir et minimiser les risques de thromboses.
- Squelette : l'acide oléique est indispensable à l'os humain.
- Cerveau : ralentit le vieillissement cérébral.

30. - L'Antiquité (les anciennes civilisations qui ont propagé l'Olivier sur le pourtour méditerranéen).



Les Minoens (Ile de Crête)

- 2700 ans à – 1200 ans avant Jésus-Christ
Les Minoens vendent leur huile d'olive aux Egyptiens.

Palais de Cnossos, Palais de Phaïstos, l'Akrotiri (Ile de Santorin).

Les Phéniciens (Liban actuel)

Biblos (- 3 200), début de la civilisation Phénicienne.

Sidon

Tyr : les Tyriens colonisent le sud méditerranéen. Fondation de Carthage en – 814 et propagation de l'olivier sur la rive sud.

Les Grecs

- 1200 ans avant Jésus-Christ

À la chute du monde Egéen, dont les moments forts vont être la destruction de Troie et des palais Mycéniens, ce sont les Doriens qui refoulent les Achéens et s'installent dans le Péloponèse. Il faudra attendre le huitième siècle avant Jésus-Christ et l'essor des cités pour voir prospérer la culture de l'olivier.

Les Grecs

- 600 à – 350 avant Jésus-Christ

Dès le 6^{ème} siècle avant Jésus-Christ, les Grecs vont s'établir sur les pourtours de la mer Egée, de la mer Noire, de la mer ionienne et Tyrrhénienne. Ce sont les Phocéens en **Ionie** (Asie Mineure) dans le golfe de Smyrne qui vont apporter et installer la culture de l'olivier en Provence en fondant un comptoir : Massalia qui n'est autre que la belle ville de **Marseille**.

Asigner quelques zones de la Grèce antique particulièrement réputées : Ile de Rhodes, Halicarnasse, Milet, Ephèse, Ile de Samos, Ile de Chios, Smyrne, Phocée, Ile de Lesbos, Ile de Thasos, Athènes, Syracuse, Agrigente, Cyrène (dans le cynéraiïque). L'identification des provenances était réalisée par des sceaux.

Les Romains

Entre - 300 ans avant Jésus-Christ et + 200

Forts de l'expérience des Grecs, les Romains vont assurer la prospérité et l'extension des vergers à l'ensemble de leur conquête. Les Romains vont développer la pratique du broyage de l'olive en inventant différents types de broyeurs dont deux sont célèbres : la Mola et le Trapetum (ce dernier sur le site de Pompéi).



31. - Début de l'holocène

Dès l'Antiquité, les agriculteurs et autres grands observateurs du vivant avaient constaté que l'olivier était un arbre essentiellement méditerranéen. Selon Théophraste, il ne devait pas être éloigné de la mer de la distance de plus de 300 stades (53 km), pour Pline l'Ancien la mesure était de 40 000 pas (soit 59 km) et Columelle lui est le plus proche de la vérité actuelle en considérant qu'il peut assurer son bon développement jusqu'à 88 km à l'intérieur des terres. En France, il s'accoutume relativement bien et est productif jusqu'à 200 km de la Méditerranée ; Valence en est la limite au nord de l'hexagone.

L'huile de l'olivier sauvage (*Olea Europea Silvetris*) était considérée comme la plus fine et la plus vertueuse, elle avait même la réputation de calmer les céphalées. Les oliviers cultivés fournissaient environ 3 litres d'huile par arbre. Columelle vante les huiles produites exclusivement par le pressurage de la pulpe.

Martial et Caton considèrent comme l'huile la plus fine, celle produite dans le Samnium (Campanie) sur le territoire de Vénafre. On l'appelle communément l'huile licinienne. Martial vante aussi les huiles de Liburie «*Oleum Liburnicum*» (l'Istrie actuelle) et de Bétique (Espagne). Cette dernière était aussi louée par Strabon.

Mésolithique	Néolithique	Chalcolithique	Âge de Bronze	Âge de fer
- 10 000	- 5000 à 2 500	Âge du cuivre	- 1 700	- 800
Début de la sédentarisation agricole		1 ^{er} métal connu		

32. - Les écrits de l'antiquité (Écrivains qui vantent l'huile d'olive)

- Homère (850 avant Jésus-Christ). Le plus célèbre poète Grec.
 - Eschyle (525 avant Jésus-Christ – Sicile).
 - Hippocrate (460 avant Jésus-Christ – Ile de Cos). Le maître de la médecine occidentale.
 - Aristote (384 avant Jésus-Christ – Macédoine).
 - Théophraste (372 avant Jésus-Christ - Lesbos). Grand spécialiste de l'olivier.
 - Caton l'Ancien (234 avant Jésus-Christ – Tusculum)
 - Varron (116 avant Jésus-Christ). Un traité d'agriculture.
 - Lucrèce (98 avant Jésus-Christ – Rome). Proche de la philosophie d'Epicure.
 - Virgile (70 avant Jésus-Christ – Pietole).
 - Horace (65 avant Jésus-Christ – Venosa).
 - Strabon (58 avant Jésus-Christ). Géographe Grec.
 - Ovide (43 avant Jésus-Christ – Sulmona, Abruzzes).
 - Martial (40 après Jésus-Christ). Vante l'huile d'Istrie.
 - Plutarque (50 après Jésus-Christ). Grec.
 - Columelle (100 après Jésus-Christ). Traité sur l'Agronomie.
 - Galien (131 après Jésus-Christ -Pergame). Médecin Grec.
-
- Pline l'Ancien (23 après Jésus-Christ). On lui doit un des textes les plus remarquables sur l'oléiculture de l'Antiquité "Livre XV – Histoire Naturelle (aux Collections des Universités de France – Société d'Édition "Les Belles Lettres" publiée sous le patronage de l'Association Guillaume Budé).

On lui doit d'avoir dégager une première classification des huiles d'olive :

- *Oleum acerbum* (dit aussi *Oleum aestivum*) : Huile faite avec des olives à peau blanche récoltées vertes.
- *Oleum Omphacium* : huile d'olive verte, récoltées généralement avant décembre.
- *Oleum viridum* : à partir de décembre. Huile fruitée avec des olives qui commencent à noircir.
- *Oleum cibarium* : récoltée en février et mars.
- *Oleae caducae* : huile d'olives tombées.

32 bis. Les huiles de l'Antiquité

Si l'huile d'olive est indubitablement la première source de corps gras de l'Antiquité sur le bassin méditerranéen, d'autres furent employées pour l'usage pharmaceutique domestique, voire alimentaire.



- L'huile d'amande
- L'huile de ricin (graines), utilisée pour ses vertus purgatives
- L'huile de noix
- L'huile de châtaigne
- L'huile de Sésame
- L'huile de Lenstique, broyée la pistache donne une huile alimentaire riche et très savoureuse.
- L'huile de noix de ben

Les macérations dans l'huile d'olive – Huiles parfumées

- La Jusquiame, plante herbacée qui a la vertu de calmer les nerfs
- Lupin
- Raifort, c'est la racine qui devait être mise à macérer longuement pour offrir un délicieux condiment à la saveur piquante.
- Feuille de Daphné et racine, ce petit arbuste offre une fleur odorante.
- Feuille de laurier
- Myrte, la sommité fleurie a des vertus diététiques
- Mélilot
- Fragon, soulage les jambes lourdes et régule les poussées hémorroïdaires
- Cédrat, merveilleux citrus très aromatique
- Garou, les graines ainsi que l'écorce ont des vertus purgatives
- Fleur de vigne, pour les soins du corps
- Roses, pétales de rose macérées
- Narcisse, la fleur blanche est mise à macérer
- Grande Aunée, plante dont la racine est très aromatique
- Marjolaine

À signaler : l'Astragale était utilisée pour la gomme adragante qu'elle produit. Il semblerait que l'Acore, plante aromatique, fut aussi utilisée en macération. Le cinnamome est un aromate. Opopanax, plante médicinale dont une variété offre une résine aromatique parfumée.